

# POLITICA DE INOCUIDAD

## SODEXO S.A



Sodexo S.A en la prestación de servicios de alimentación en las instalaciones de nuestros clientes, cada empleado que se involucra en la producción de alimentos, está comprometido con la entrega de alimentos inocuos que no causen daño a la salud de nuestros clientes, elaborados con materias primas que cumplan los estándares de inocuidad y procesos que permitan la conservación segura, a través de toda la cadena productiva cumpliendo además con las normas y legislación que en Colombia aplique para la producción y transporte de alimentos.

### Nuestros principales objetivos en inocuidad son:

- Reducir la aparición de los casos de Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS.
- Disminuir las principales causas de contaminación física en los alimentos
- Disminuir el porcentaje de muestras que presentan microorganismos patógenos.
- Mejorar la eficacia del sistema de inocuidad

Cada año fiscal estableceremos metas coherentes con los objetivos, que evidencien la mejora continua del sistema de gestión de la inocuidad; los objetivos y esta política serán revisados periódicamente por la alta Dirección.

Mantendremos una comunicación clara, oportuna y veraz con trabajadores, clientes, organismos gubernamentales, proveedores y cualquier otra parte interesada, enfocada a la creación de conciencia sobre la importancia del cumplimiento de esta Política.



Angela Maritza Barrera Ramirez  
Gerente de Procesos y Sistemas de información & Tecnología